

## Menüplan vom 09. September bis 15. September 2024

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
<b>Montag</b> 09.09.2024	Spinatcremesuppe *** Zwetschgencreme	Fleischvogel* an brauner Sauce Lyoner Kartoffeln gedünstete Kefen	Zucchetti Piccata auf Tomatensauce Lyoner Kartoffeln gedünstete Kefen
<b>Dienstag</b> 10.09.2024	Gerstensuppe mit Gemüsewürfeli *** Birnenkompott	Rinds Siedfleisch an Meerrettichsauce Salzkartoffeln Dörrbohnen	Tortellini mit Käsefüllung an rotem Pesto Parmesan
<b>Mittwoch</b> 11.09.2024	Currycremesuppe *** Schokoladen-Kirschroulade	Hackbraten* an Dijon Senf Sauce Gersotto gedünsteter Stangensellerie	Quorngeschnetztes an Balsamicosauce Gersotto Stangensellerie
<b>Donnerstag</b> 12.09.2024	Bouillon mit Eierfäden *** Fruchtsalat	Gemüsecurry Basmati Reis Kokosbanane	Auberginen Moussaka mit Sojahackfleisch Kräuterdipp
<b>Freitag</b> 13.09.2024	Gemüsecremesuppe *** Rüeblicake	Gebratenes Saiblingfilet (CH) Kräuterrahmsauce Bratkartoffeln Blattspinat mit Mandeln	Vegi Schnitzel auf Kicherbsen- Kartoffelragout
<b>Samstag</b> 14.09.2024	Broccolicremesuppe *** Ananassalat	Schweinsschnitzel* an Rahmsauce Nudeln Pfersich mit Rahm	Gefüllte Peperoni mit Gemüse und Fetakäse auf buntem Quinoa
<b>Sonntag</b> 15.09.2024	Tomatensuppe mit Gin *** Panna Cotta mit Beerensauce	Gefüllter Schweinshalsbraten* mit Pflaumen Bratensauce Kartoffelgratin Zweifarbige Zucchetti	Blätterteigpastelli mit Pilzfüllung Erbsen und Rüebl

Sofern nichts anders vermerkt ist, handelt es sich um CH Fleisch und Fisch.

\* enthält Schweinefleisch.

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt,

Ausnahmen sind auf dem Menüplan vermerkt.

Gerne gibt Ihnen das Restaurationsteam Auskunft über Allergene.

**Komplettes Menü für Gäste exklusive Getränk CHF 20.00**

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Wochenhit auf Vorbestellung bis 10:00 Uhr 031 560 68 25

